

Ορεκτικά Starters

Σαγανάκι πατάτας με λουκάνικο, πιπεριά, τομάτα και κρούστα τυριών	Potato saganaki with sausage, peppers, tomato and cheese crust
Μανιτάρια φουρνιστά με δενδρολίβανο και λάδι σκόρδου	Baked mushrooms with rosemary and garlic oil
Φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και κάπαρη τηγανιτή	Fava with caramelized onions and fried capers
Κολοκυθοκεφτέδες με τζατζίκι	Zucchini balls with tzatziki
Τυροκροκέτες	Cheese croquettes
Σπετζοφαί	Spetzofai
Αλμυρό κανταΐφι με σύγκλινο Μάνης	Salty kadaifi with siglino from Mani
Μελιτζανοσαλάτα Αγιορείτικη	Agioritiki eggplant salad
Τζατζίκι	Tzatziki
Ταραμοσαλάτα	Fish roe salad
Χταπόδι ξυδάτο	Octopus in vinegar
Μαστέλο Χίου σαγανάκι με μαρμελάδα	Chios Mastelo saganaki with jam
Φέτα σαγανάκι σε φύλλο κρούστας με παπαρουνόσπορο και μέλι	Feta saganaki in crust dough with poppy seeds and honey
Χαλούμι σαγανάκι με τοματίνια και κρέμα μπαλσάμικο	Halloumi saganaki with cherry tomatoes and balsamic cream
Γραβιέρα Τραχειάς	Trachia gruyere
Φέτα λαδορίγανη	Feta with olive oil and oregano
Ελαιόλαδο 0,60ml	Olive oil 0,60ml
Ψωμί μερίδα	Bread portion

Όλα τα ορεκτικά είναι χέροποίητα

All starters are handmade

Σαλάτες

Salads

Σαλάτα του Κήπου
(παντζάρι, ρόκα, τοματίνια, φρέσκο τυρί κρέμα
και ρόδι βαλσάμικο)

“KIPOS” salad
(beetroot, rocket, cherry tomatoes, fresh
cream cheese and pomegranate balsamic)

Πράσινη σαλάτα με φρούτα,
κράνμπερι και μανούρι τηγανιτό
(διάφορες πράσινες σαλάτες, αποξηραμένο
κράνμπερι, ρόδι, πορτοκάλι και
τοματίνια με βινεγκρέτ πορτοκάλι)

Green salad with fruits,
cranberry and fried manouri cheese
(various green salads, dried cranberry,
pomegranate, orange and
cherry tomatoes with orange vinaigrette)

Σαλάτα του Καίσαρα
(μαρούλι, κοτόπουλο ψητό, κρουτόν,
παρμεζάνα, μπέικον, σως καίσαρα)

Caesar’s
(lettuce, grilled chicken, crouton,
parmesan, bacon, caesar’s sauce)

Σαλάτα με γαρίδες
(διάφορες πράσινες σαλάτες,
μάνγκο, τοματίνια, φασολάκια,
φρέσκος δυόσμος και
βινεγκρέτ πορτοκάλι)

Salad with shrimps
(various green salads, mango,
cherry tomatoes, green beans,
fresh spearmint and
orange vinaigrette)

Ντάκος Κρητικός
(κριθαροκούλουρα, τομάτα τριμμένη,
γαλοξινόμυζήθρα, κάπαρη, ελιές)

Cretan Dakos
(barley rusks, grated tomato,
xinomizithra, oregano, caper, olives)

Χόρτα εποχής βραστά

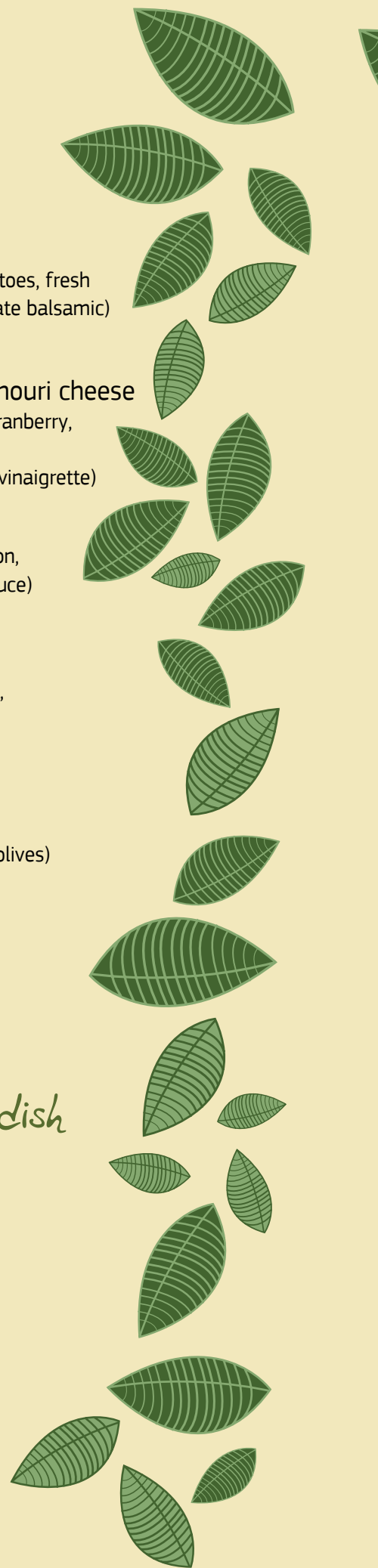
Seasonal boiled greens

Χωριάτικη

Greek salad

Ρωτήστε μας
για το πιάτο ημέρας

Ask us for the dish
of the day





Ζυμαρικά & Ριζότο

Ριγκατόνι με κοτόπουλο, μπέικον και σάλτσα σαφράν	Rigatoni with chicken, bacon and saffron sauce
Παπαρδέλες με ψαρονέφρι, μανιτάρια και χρωματιστές πιπεριές	Papardelle with pork tenderloin, mushrooms and coloured peppers
Σκιουφικτά μακαρόνια με σύγκλινο Μάνης και ξηρό ανθότυρο Κρήτης	“Skioufichta” pasta with siglino from Mani and dry Cretan anothotyro
Σπαγγέτι με τοματίνια και φρέσκο βασιλικό	Spaghetti with cherry tomatoes and fresh basil
Σπαγγέτι με τόνο	Spaghetti with tuna
Σπαγγέτι με γαρίδες	Spaghetti with shrimps
Κριθαρότο σουπιάς με το μελάνι της	Orzo cuttlefish with its ink
Ριζότο κοτόπουλο	Risotto with chicken
Ριζότο λαχανικών	Risotto with vegetables

Pasta & Risotto

Θαλασσινά

Seafood

Τσιπούρα φιλέτο σωτέ με πατατοσαλάτα	Sauteed sea bream fillet with potato salad
Γαρίδες* σαγανάκι	Saganaki shrimps*
Μύδια* σαγανάκι	Saganaki mussels*
Μύδια* κρασάτα	Mussels* in wine sauce
Χταπόδι* σχάρας με πατατοσαλάτα	Grilled octopus* with potato salad
Καλαμαράκι* τηγανιτό με πατάτες	Fried squid* with french fries
Γαρίδες* σχάρας με πουρέ αρακά και σαλάτα τοματίνια	Grilled shrimps* with puree peas and cherry tomatoes salad
Καλαμάρι* σχάρας με πουρέ αρακά και σαλάτα τοματίνια	Grilled squid* with puree peas and cherry tomatoes salad
Λαβράκι σχάρας με πουρέ αρακά και σαλάτα τοματίνια	Grilled seabass with puree peas and cherry tomatoes salad
Ψάρια ημέρας	Fish of the day

*κατεψυγμένο / frozen

Ψητά της ώρας

Grilled

Λουκάνικο χωριάτικο	Village sausage
Σουβλάκι χοιρινό	Pork souvlaki
Φιλέτο κοτόπουλο	Chicken fillet
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο	Beef burger
Σπαλομπριζόλα μοσχαρίσια 700g	Beef rib steak 700g
Μπριζόλα χοιρινή 700-900g	Pork steak 700-900g
Ψαρονέφρι σε κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας	Pork tenderloin in a creamy mustard sauce
Φιλέτο κοτόπουλο με τζίντζερ και σως λεμονιού	Chicken fillet with ginger and lemon sauce
Μπιφτέκι μοσχαρίσιο του Κήπου με ψητή μελιτζάνα και σως από καπνιστό τυρί	Garden beef burger with roasted eggplant and sauce from smoked cheese

*Τα ψητά σερβίρονται
με πατάτες τηγανιτές*

*The dishes are served
with french fries*





Επισδόρνια Desserts

Γλυκό ημέρας Sweet of the day

Παραδοσιακό γλυκό κουταλιού Traditional spoon sweet
με γιαούρτι with yogurt

Παγωτό Ice cream

Μηύρες

Beers


Μύθος 500 ml	Mythos 500 ml
Φιξ 500 ml	Fix 500 ml
Κάιζερ 500 ml	Kaiser 500 ml
Κάιζερ βαρελίσια 500 ml	Kaiser draft 500 ml
Κάιζερ βαρελίσια 300 ml	Kaiser draft 300 ml
Μούσα 500 ml	Moussa 500 ml
Νήσος 500 ml	Nissos 500 ml

Κρασί

wine

Κρασί βαρελίσιο 500 ml (λευκό, ροζέ, κόκκινο)	Barrel wine 500 ml (white, rose, red)
Κρασί βαρελίσιο ημίγλυκο 500 ml (κόκκινο)	Barrel wine semi-sweet 500 ml (red)
Ρετσίνα Μαλαματίνα 500 ml	Retsina Malamatina 500 ml
Ποτήρι κρασί 150 ml (λευκό, ροζέ, κόκκινο)	Glass of wine 150 ml (white, rose, red)
Οινοποιείο Όψιμος	Winery Opsimos





Ούζο / Τσίπουρο

Ούζο Καρώνη καραφάκι τοπικό 200 ml

Ούζο Πλωμάρι καραφάκι 200 ml

Τσίπουρο Τσιλιλή καραφάκι 200 ml

Τσίπουρο Καρώνη καραφάκι
τοπικό 200 ml

Τσίπουρο Καλαϊτζή καραφάκι 200 ml
χωρίς γλυκάνισο, διπλής απόσταξης

Ούζο ποτήρι

Τσίπουρο ποτήρι

Ουζο / Tsipouro

Ouzo 'Karonis' (local) carafe 200 ml

Ouzo 'Plomari' (local) carafe 200 ml

Tsipouro "Tsililis" carafe 200 ml

Tsipouro 'Karonis'
(local) carafe 200 ml

Tsipouro "Kalaitzis" carafe 200 ml
without anise, double distilled

Ouzo glass

Tsipouro glass

Οινοπνευματώση

Drinks

Άπερολ Σπριτζ Aperol Spritz

Μαστίχα Mastic

Μεταξά 3 Metaxa 3

Λιμοντσέλο Limoncello

Ούισκι Whiskey

Μπακάρντι Bacardi

Τζιν Gin

Μαρτίνι Martini

Βότκα Vodka

Καμπάρι Campari

Μεταξά 5 Metaxa 5

Ούισκι σπέσιαλ Whiskey special

Καφέδες

Coffees


Εσπρέσσο	Espresso
Τσάι (ζεστό ή κρύο)	Tea (hot or iced)
Φίλτρου	Filter
Καπουτσίνο	Cappuccino

Αναψυκτικά

Refreshments

Ανθρακούχο νερό 330ml	Sparkling water 330ml
Εμφιαλωμένο νερό 1 lt	Mineral water 1 lt
Εμφιαλωμένο νερό 1,5 lt	Mineral water 1,5 lt
Pepsi 250 ml	Pepsi 250 ml
Pepsi max 250 ml	Pepsi max 250 ml
Seven up 250 ml	Seven up 250 ml
Σόδα 250 ml	Soda water 250 ml
Ήβη πορτοκάλι 250 ml	Ivi orangeade 250 ml
Ήβη λεμόνι 250 ml	Ivi lemonade 250 ml
Τόνικ 250 ml	Tonic 250 ml
Ανθρακούχο νερό 1 lt	Sparkling water 1 lt





Ρωτήστε το προσωπικό του εστιατορίου μας για τυχόν αλλεργικές πρώτες ύλες που μπορεί να περιέχουν τα διάφορα φαγητά μας.

Ask our restaurant staff for any allergic raw materials that may contain our various foods.

Η φέτα είναι ελληνική.

Οι σαλάτες γίνονται με ελαιόλαδο, τα τηγανιτά με ηλιέλαιο.

Οι τηγανιτές πατάτες είναι φρέσκιες.

Τα κρέατα είναι φρέσκα.

Τα θαλασσινά είναι κατεψυγμένα.

Όπου αναφέρεται ροκφόρ, χρησιμοποιούμε μπλε τυρί.

Ο καταναλωτής δεν είναι υποχρεωμένος να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).

Στις αναγραφόμενες τιμές περιλαμβάνονται όλες οι νόμιμες επιβαρύνσεις:

ΦΠΑ 24%, Δημοτικός φόρος 0,5% και ποσοστά σερβιτόρου 11%.

Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο για την διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: **Θεοφάνης Χρονόπουλος**

Feta cheese is Greek.

In salads we use olive oil, in frying sunflower oil.

Fried potatoes are fresh.

Meat is fresh. Sea food is frozen.

Where roquefort is mentioned, we use blue cheese.

The consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt - invoice).

Prices include all legal taxes:

VAT 24%, municipal tax: 0.5%, and service tax 11%.

The shop is obliged to have printed documents in a special case besides the exit for setting out any existing complaints.

Person in charge: **Theofanis Chronopoulos**